Infantil

CROISSANTS

Receita de Fã
Médio
30 Min.
12-16 Doses

INGREDIENTES

- 600 GR DE FARINHA T 65
- 20 GR DE FERMENTO FRESCO
- 125 GR DE LEITE
- 150 GR IOGURTE NATURAL FEITO NA CC
- 60 GR DE AÇÚCAR
- 2 OVOS

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a lâmina triturar/amassar com açúcar, leite e o fermento vel 3 / 40º / 2 minutos.

2. Juntar farinha , iogurte, sal, ovos programar sobremesas P2. Não deixar levedar no copo.

3. Retirar massa e dividir em 8 e fazer bolas deixar levedar pelo menos 2 horas.

4. Na bancada enfarinhada esticar a massa e fazer círculos pincelando com manteiga ou margarina entre cada disco de massa. No final esticar a massa e dividir em 12 ou 16 e moldar os croissants coloca-los num tabuleiro forrado com toalha de silicone ou papel vegetal pincelados com ovo, deixar levedar cerca de 30 minutos.

5. Levar ao forno pré-aquecido a 180º até cozer.